

Ekici Lezzet Hikâyeleri'nin ikinci kitabı çıktı

Türkiye'nin peynir uzmanı Ekici, 60'ıncı yılında çıktığı "Lezzet Hikâyeleri" yolculuğuna 2018 yılında da devam etti. 2018 yılı için belirlenen Aydın, Balıkesir, Elazığ, Mersin, Samsun ve Sivas'ta çok fazla bilinmeyen lezzetler belirlendi, tüketiciler tarafından hazırlandı ve seçilen tarifler Ekici Lezzet Hikayeleri-

ri'nin ikinci kitabında toplandı.

Kitabın içerisindeki tarifler arasında tantuni, pide, su böreği mihlama gibi iyi bilinen ve çok sevilen tatlar da illere göre farklılaşan nüanslar ve kimilerinde peynirle yorumlanan yeni tariflerle Ekici Lezzet Hikayeleri 2018 kitabına taşındı.



Metro'da üst düzey atama

Türkiye genelinde 21 şehirdeki 37 mağazasıyla sektör profesyonellerine ve tüketicilere on binlerce ürün sunan Metro Türkiye'de üst düzey bir atama gerçekleşti. Finansın tecrübeli ismi Aslı Yılmaz Aracıoğlu, 10 Haziran 2019 itibarıyla Metro Türkiye CFO'su olarak çalışmalarına başladı.

Orta Doğu Teknik Üniversitesi İşletme Bölümü'nden 2002 yılında mezun olan Aslı Yılmaz Aracıoğlu, Deloitte'te adım attığı iş hayatına daha sonra PricewaterhouseCoopers'ın Denetim bölümünde devam etti. Yaşar Holding'de çeşitli görevlerde bulunan Aracıoğlu, son 10 yıldır Finans Direktörü olarak çalışmalarını sürdürüyordu.

Master Şef Deniz Orhun Çin Kongresi'nde



Çin Mutfak Kültürü Uluslararası Geliştirme ve Ticaret Kongresi Çin'in başkenti Pekin'de düzenlendi. Çin Cumhurbaşkanlığı himayesinde, Çin Ulusal Kongre Merkezi'nde yapılan 2019 yılı Çin Mutfak Kültürü Uluslararası Geliştirme ve Ticaret Kongresi'ne 30 farklı ülkenin temsilcileri katıldı. Kongrede Türkiye'yi Master Şef Deniz Orhun, "Türk-Çin mutfak kültürü etkileşimi" konusuyla temsil etti.

Yakında yosunla besleneceğiz

Artan nüfus, iklim değişikliği, ekilebilir alanların şehirleşme ve erozyon gibi nedenlerle kaybı ve dünyanın dönüşümü, insanoğlunun 20 yıl sonraki besin tercihlerini radikal bir şekilde değiştirecek. Uzmanlara göre 20-30 yıl sonra, bugün adını bile duymak istemeyeceğimiz nesneleri besin olarak tüketmemiz söz konusu olabilecek.

İstanbul Aydın Üniversitesi Güzel

Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün öğretim üyeleri, yakın gelecekte insanoğlunun laboratuvar ortamında kök hücreden üretilen et ve kazein (süt proteini) üreten bakterilerce üretilen süt ile, başta çekirge olmak üzere arı, hamam böceği ve salyangoz gibi böcekler ile kırmızı deniz yosunu, mikro ve makro algler gibi deniz kaynaklı mahsuller ile besleneceğini ifade ettiler.



Ağustos - Eylül 2019 Sayı: 35

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

G20

Zirvesinde
Gastronomi ve
Bizden Biri

Kalitenin Adresi

LOCO de PERA

**DIYABETLİLERE
POPÜLER
DİYETLER**

Beyaz (çay
tüketmek için
10 neden

Gastronomi
Köyü Hayata Geçiyor

Dünyanın en iyi
Kahve Kitabı

*Yemek bir sanattır.
Yapması da, yemesi de*

ÇİÇEK DİLLİGİL

Fiyatı: 15.00 ₺



Yapay Zeka ve Sürdürülebilir Gıda

Yapay Zeka tüm enerjiyi alacak ama Sürdürülebilir Tarım için Endüstriyel Gıda Planlayıcısı siz olun.



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

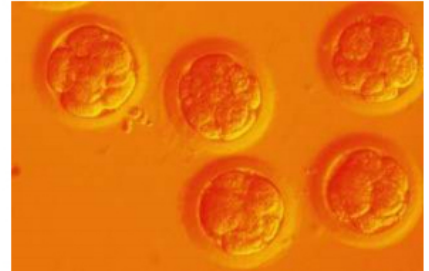
deniz.orhun@klemantin.com

Yapay zeka, 5G, değişik hastalıklar, iklimlerin ve bizlerin farklılaşması derken günümüzde global hayata ayak uydurabilmek için daha fazla enerjiye ihtiyaç duyuyoruz. O kadar çok bilgi ve data bombardımanı yaşıyoruz ki, bunları beynimizde tasniflemek, yeri geldiğinde kullanmak zorlaşıyor. Kullananlar veya kullanabilmek için bir uygulamayı geliştirip kullananlar, hayatta kalanlar olacak ve bir sonraki nesil onların nesli olacak.

Beynimiz tembelleşiyor mu, yoksa trend teknolojiye ayak uydurup başka yönde mi gelişiyor? Eskilerde olduğu gibi matematik hesaplarını, bakkal hesaplarını akıldan yapmıyoruz. Ama 1980'lere göre çok daha fazla şifre, rakam aklımızda tutuyoruz, yani beynimizin farklı bir kesimi gelişiyor, ihtiyacı olan enerjisi de farklılaşıp değişiyor, dolayısıyla yediklerinizden alınacak enerji de farklı oluyor.

Peki neye ihtiyacımız var?

Yıldırımı yakalayıp ondan olan enerjiye, yeni bulut ve rüzgar oluşturup bunları enerjiye çevirmeye ihtiyacımız var. Bugün yapay zeka gelişmek, ilerlemek için öyle bir enerjiye ihtiyaç duyuyor ki, doğa bunu kaldıracak boyutta bile olmayabilir. Yapay zekanın düşündüğümüzden çok daha fazla enerjiye ihtiyacı var. Bizim enerji kaynaklarımızı yapay zekanın tüketmemesi, su ve toprağın insanoğluna sürdürülebilir besin sağlayabilmesi için çok doğru adımlarla planlama yapılmalıdır. Bu doğal seleksiyonda "insan" şimdiki haliyle kalmayacaktır. Bir ormandaki ağaçların kökleri bir bilgisayarın ağına benzer. Bu ağaçlar nereden besleniyor? Yağmurdan, yeraltı sularından, güneşten, rüzgardan, topraktan, her şeyden... İşte yapay zeka dediğimiz bu teknoloji ağı da bu şekilde beslenecek, "Her şeyden!".



HIV 2 karşı dayanıklı embriyo

Antonio Regalado,

Kasım 25, 2018



Buradaki soru şu: Bitki aldığı enerjiyi geri veriyor ve doğa ile bir döngü içinde. Ancak yapay zeka, adı üzerinde insanoğlunun yarattığı bir şey. Ömrü tanımlanır olmalı, bunun yanında “doğaya aldığı enerjiyi yapay zeka geri verecek” şeklinde kuralları konmalı.

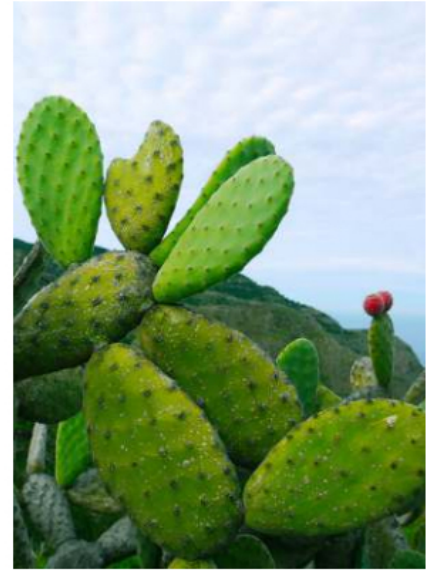
2017 Mart -2019 Mart tarihleri arasında laboratuvar ortamında genetiği değiştirilmiş bir kız bebek embriyosu yapılmış olması ve bu bebeğin HIV ile bazı kanser durumlarına karşı dirençli olduğunun bilinmesi ile 2019 yılının Ağustos başına kadar, genetiği değiştirilmiş laboratuvar ortamında insan klonlanması yapılmış⁽¹⁾ ve bu durumun ahlaki, hukuki kuralları konulmamıştır. Bahsettiğimiz duruma çok iyi bir örnektir. Teknoloji ve bilim insan gelişiminin önünde geliştiği için daha ileriye görmek ve kuralları şimdiden koymak sürdürülebilir tarım/gıda için çok önemlidir.

Sürdürülebilir gıda deyince doğal kaynakların nasıl kullanıldığı da önemlidir. Bir kaktüs türünün büyükbaş hayvan yemi olarak kullanılabilirliği olması hayvan yemi üretiminde harcanan su ihtiyacının azalması demektir. İklim değiştiği için bazı enerjilerin farklı coğrafyalara kayması da günümüzde rastlanan durumlardan.

Doğal kaynakların doğru kullanımı, sürdürülebilir gıda için en önemli konudur. Günümüz gözle görülmeyen mesleklerinden olan endüstriyel gıda planlayıcıları, kırsal alanda yaşayan, tarım ile uğraşan kesime teknolojiyi getiremediği için, Oxfordlu kişileri sahaya tarımın uygulandığı noktaya getirmektedir.

Bu kadar hareket içinde birey olarak bizler ne yapabiliriz? Gerçekten kaynaklarımızı matematiksel verilerine bakarak kullanmalı ve davranışlarımızı eğitmeli, yediklerimizi, nefsimizi kontrol etmeliyiz. Örneğin, hayvancılığı ele alırsak; yakın zamanda kutladığımız “Kurban Bayramı”nı da düşündüğümüzde 2018 rakamları şöyle:

866 bin büyükbaş, 2 milyon 682 bin küçükbaş hayvan kesilmiştir⁽²⁾. Kurban Bayramında kesilen sığır sayısı yaklaşık dört ayda kesilen sığır sayısı kadar, koyun sayısı ise yaklaşık bir buçuk yılda kesilen koyun sayısı kadardır. Mecburiyetten kurallar ve sınırlar konmadan biz kendimizi sınırlamalıyız. Az tüketmeli, normalde yememiz gereken miktar kadar yemeliyiz. Besinlerden doğru miktarda enerjiyi alabilmek için ise çok pişirmeden, buharda pişirmek gibi olan teknikleri daha çok kullanmalıyız.



Kaynaklar:

- 1) He Jiankui ve takımı, Southern University of Science and Technology of China, Shenzhen Science and Technology Innovation, Been withdrawn with the reason of the original applicants cannot provide the individual participants data for reviewing Safety and validity evaluation of HIV immune gene CCR5 gene editing in human embryos, Evaluation of the safety and efficacy of gene editing with human embryo CCR5 gene , 2017-2019 March, <http://www.chictr.org.cn/showprojen.aspx?proj=32758>
- 2) Hayvancılık verileri, TÜİK verileri
- 3) Mohamed Behnassi
Faculty of Law, Economics and Social Sciences
Ibn Zohr University of Agadir Hay Salam, Agadir Morocco, /Joyce D'Silva
Compassion in World Farming Mill Lane, River Court Goldalming, GU7 1EZ
UK / Shabbir A. Shahid International Center for Biosaline Agriculture P.O. Box 14660, Dubai United Arab Emirates , Springer ISBN 978-94-007-0518-0
DOI 10.1007/978-94-007-0519-7
Springer Dordrecht Heidelberg London New York